

Linea Classica

DONNIKALIA

Vermentino di Sardegna D.O.C.



Originato dal vitigno autoctono vermentino. Bianco secco. Vino dal sapore intenso, delicato, fruttato ed elegante. Si abbina a crostacei, minestre e risotti.



NOTE VINICOLE

DONNIKALIA	
Terreno:	Sabbioso e ciottoloso, esposizione Nord-Est
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura soffice, Fermentazione a temperatura controllata non superiore a 15°C.
Affinamento:	In serbatoi di acciaio
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 44x26
Dati Analitici:	Grado alcolico 12,5-13 % vol., acidità totale gr/l 5,5 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 3,5
Caratteri organolettici:	Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdi, profumo tipico che ricorda il mandorlo in fiore, gusto secco, sapido e fresco, con piacevole aroma di frutta
Abbinamenti:	Ottimo per accompagnare aperitivi, antipasti di mare, minestre e secondi a base di pesce e carni bianche delicate
Temperatura di Servizio:	10°C
Formato:	37,5 cl - 75 cl